Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Βασικές Αρχές Μαγειρικής		
Κωδικός Μαθήματος:	CAPM 111G		
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :	Μαγειρικών Τεχνών / 1^{ο} Έτος		
Τμήμα :	MT I	**Εξάμηνο :**	Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	2 περιόδους θεωρία και 10 εργαστήριο την εβδομάδα	**ECTS :**	8

Καθηγητής / Εκπαιδευτής:	Σάββας Παναγιώτου		
Ώρες Γραφείου:	Τρίτη: 09:00 - 10:00		
Αριθμός Γραφείου:	206	**Τηλ. Γραφείου:**	22404834
Ηλεκτρονική Διεύθυνση:	savvaschef1@hotmail.com		

Συναπαιτούμενα:

- Αναγνώριση Προϊόντων, Αγορά και Αποθήκευση
- Αναγνώριση και Τεμαχισμός Κρεάτων, Θαλασσινών και Κρύων Παρασκευών

Φιλοσοφία μαθήματος

Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην επαγγελματική κουζίνα και τη βασική θεωρία της μαγειρικής, τις δεξιότητες και τις τεχνικές. Οι φοιτητές εισάγονται στην επαγγελματική κουζίνα και εξοικειώνονται με την επαγγελματική δεοντολογία, την ασφάλεια στην κουζίνα, την ορθή χρήση των μαχαιριών / εξοπλισμού και την ετοιμασία βασικών παρασκευών.

Στόχοι

Το μάθημα αυτό παρέχει τη βασική αντίληψη της θεωρίας της μαγειρικής, των δεξιοτήτων και των τεχνικών. Οι φοιτητές εισάγονται στη επαγγελματική κουζίνα και εξοικειώνονται με την επαγγελματική δεοντολογία, την ασφάλεια στην κουζίνα, την ορθή χρήση των μαχαιριών / εξοπλισμού και την ετοιμασία βασικών παρασκευών.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

- Αναγνωρίζουν την αναγκαιότητα της ορθής ενδυμασίας του μάγειρα και τη σημασία της επαγγελματικής δεοντολογίας.
- Ακολουθούν τις βασικές αρχές και κανόνες της υγιεινής των τροφίμων.
- Αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη εξοπλισμού και σκευών (συμπ. μαχαίρια) και να μπορούν να τα χρησιμοποιούν σωστά.
- Κατανοούν και να χρησιμοποιούν σωστά την ορολογία της μαγειρικής.
- Εφαρμόζουν τις κατάλληλες τεχνικές και διαδικασίες μαγειρέματος.

- Εργάζονται ατομικά και ως μέλη μιας ποικιλόμορφης ομάδας, για την ανάπτυξη διαπροσωπικών δεξιοτήτων στο χώρο της κουζίνας.
- Διεξάγουν τη σωστή παραγωγή εδεσμάτων και έλεγχου της διαχείρισης των περισσευμάτων των τροφίμων.
- Ασκούν ορθή διαχείριση του διαθέσιμου χρόνου.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

- Διαλέξεις
- Επιδείξεις
- Ερευνητική Εργασία
- Εργαστηριακές Εργασίες

Αξιολόγηση

Οι φοιτητές θα αξιολογούνται τόσο στο θεωρητικό όσο και στο πρακτικό μέρος του μαθήματος. Για να επιτύχει ο φοιτητής πρέπει να συγκεντρώσει τουλάχιστο **50% στο θεωρητικό μέρος** και **50% στο πρακτικό μέρος** του μαθήματος.

<u>Θεωρητικό Μέρος: 40%</u>

• Ερευνητική Εργασία	30%	**100%**
• Διαγωνίσματα	30%	
• Τελική Γραπτή Εξέταση	40%	

<u>Πρακτικό Μέρος: 60%</u>

• Συνεχής Εργαστηριακή Αξιολόγηση (Ατομική και Ομαδική Εργασία)	60%	**100%**
• Τελική Πρακτική Αξιολόγηση	40%	

Απαιτήσεις Μαθήματος

Βλέπετε το εγχειρίδιο των φοιτητών Παράρτημα Ι για τις απαιτήσεις των εργαστηρίων του κλάδου των μαγειρικών τεχνών.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
1.	Παρασκευή 05/10/2018	**Θεωρία:** Εισαγωγή και στόχοι του μαθήματος Ανάλυση και επεξήγηση της ερευνητικής εργασίας Εισαγωγή στην Επαγγελματική Δεοντολογία Κανόνες Ασφαλείας Κουζίνας και Τροφίμων Αναγνώριση Βασικού Εργαστηριακού Εξοπλισμού Βασικά κοψίματα λαχανικών	Σημειώσεις Εκπαιδευτή Κεφ: 3 Σελ: 19 - 39 Κεφ: 4 Σελ: 41 - 45 Κεφ: 12 Σελ: 343 – 347 - 378
		• **<u>Βασικά Κοψίματα Λαχανικών</u>** ○ Julienne ○ Brunoise ○ Macédoine ○ Jardinière ○ Slice/Rondelle ○ Chop/Mince ○ Shred/Chiffonade ○ Segments ○ Turned ○ Paysanne	Κεφ: 3 Σελ: 19 - 39 Κεφ: 4 Σελ: 41 - 45 Κεφ: 12 Σελ: 343 – 347 - 378 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
2.	Δευτέρα 08/10/2018	**<u>Βασικοί Ζωμοί</u>** ○ Mireboix ○ Bouget Garni ○ White Stock ○ White Vegetable Stock ○ White Chicken Stock ○ White Fish Stock ○ Brown Stock ○ Brown Vegetable Stock ○ Jus ○ Reduced Stock	Κεφ: 5 Σελ: 48 - 49 Κεφ: 5 Σελ: 56 – 59 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 12/10/2018	**<u>Βασικές και Μοντέρνες Σούπες</u>** ○ Cream of Vegetable Soup ○ Cream of Tomato Soup ○ Potato Soup ○ Fish Velouté ○ Brown onion soup ○ Clear Soup ○ Minestrone ○ Prawn Bisque	Κεφ: 5 Σελ: 49 -83 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	Δευτέρα 15/10/2018	**<u>Πρακτική</u>** ○ Cream of Vegetable Soup ○ Cream of Tomato Soup ○ Potato Soup ○ Fish Velouté ○ Brown onion soup ○ Clear Soup ○ Minestrone ○ Prawn Bisque	Σημειώσεις Εκπαιδευτή

		○	
	Παρασκευή 19/10/2018	**<u>Thickening Agents και Βασικές Σάλτσες και Παράγωγα</u> I** ○ Roux: White, Blonde, Brown ○ Beurre Manié ○ Egg-yolks ○ Sabayon ○ Cornflour ○ Sauce flour **.....** ○ Béchamel sauce ○ Cheese Sauce (Mornay) ○ Parsley Sauce ○ Velouté Sauce ○ Sauce Suprême ○ Mushroom Sauce	Κεφ: 5 Σελ: 53 – 87 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	**Δευτέρα 22/10/2018**	**<u>Βασικές Σάλτσες και Παράγωγα II</u>** ○ Sauce Espagnole ○ Sauce Demi- Glace ○ Sauce Robert ○ Devil Sauce ○ Brown Sauce (Lyonnaise) ○ Tomato sauce ○ Sauce tomato Concassé ○ Sauce Hollandaise	Κεφ: 5 Σελ: 90 - 92 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 26/10/2018	**<u>Μαγειρεύοντας Λαχανικά και Όσπρια</u>** ○ Blanching Tomatoes ○ Peeling Peppers ○ Buttered Carrots ○ French Beans ○ Leaf Spinach ○ Purée of Carrots ○ French- fried Onions ○ Cauliflower au Gratin ○ French-style Peas (Petit Pois à la Française) ○ Baked Vegetables Tempura	Κεφ: 7 Σελ: 119, 120 Κεφ: 12 Σελ: 339, 409 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
5.	**Δευτέρα 29/10/2018**	○ Φασόλια Βραστά ○ Φασόλια Γιαχνί (πλακί) ○ Λουβί με τα Λάχανα ○ Ρεβίθια με Σπανάκι ○ Φακή Μουτζέντρα ○ Φακή Ξυδιά	
	Παρασκευή 02/11/2018	ΕΚΔΡΟΜΗ	
6.	**Δευτέρα 05/11/2018**	**<u>Πρακτική</u>** ○ Blanching Tomatoes ○ Peeling Peppers ○ Buttered Carrots ○ French Beans	Σημειώσεις Εκπαιδευτή

		o Leaf Spinach o Purèe of Carrots o French- fried Onions o Cauliflower au Gratin o French-style Peas (Petit Pois à la Française) o Baked Vegetables o Tempura	
	Παρασκευή 09/11/2018	**<u>Μαγειρεύοντας Πατάτες</u>** o Plain Boiled Potatoes o Baked Jacket Potatoes o Mashed potatoes o Croquette Potatoes o Duchess Potatoes o Fried Potatoes(Paille, Allumettes, Fried, Pont Neuf) o Sauté Potatoes with Onions (Lyonnaise) o Swiss Potato Cakes (Rösti) o Fontant Potatoes o Château – Cocotte Potatoes	Κεφ: 12 Σελ: 339 - 409 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	**Δευτέρα 12/11/2018**	**<u>Πρακτική</u>** o Plain Boiled Potatoes o Baked Jacket Potatoes o Mashed potatoes o Croquette Potatoes o Duchess Potatoes o Fried Potatoes(Paille, Allumettes, Fried, Pont Neuf) o Sauté Potatoes with Onions (Lyonnaise) o Swiss Potato Cakes (Rösti) o Fontant Potatoes o Château – Cocotte Potatoes	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 16/11/2018	**<u>Μαγειρεύοντας Δημητριακά και Σιτηρά</u>** o Braised Rice (pilaff) o Plain Boiled Rice o Risotto with Parmesan o Polenta o Bulgur Pilaff	Κεφ: 7 Σελ: 117 - 130 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
8.	**Δευτέρα 19/11/2018**	**<u>Πρακτική</u>** o Braised Rice (pilaff) o Plain Boiled Rice o Risotto with Parmesan o Polenta o Bulgur Pilaff	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 23/11/2018	**<u>Μαγειρεύοντας Ζυμαρικά και Ντάμπλιγκς</u>** o Fresh Egg Pasta o Taliatelle Carbonara o Spaghetti with Tomato Sauce (alla pomodoro) o Macaroni al Forno (Pastichio) o Cyprus Ravioli o Potato Gnocchi	Κεφ: 8 Σελ: 135 - 154 Σημειώσεις Εκπαιδευτή

9.	**Δευτέρα 26/11/2018**	**<u>Πρακτική</u>** o Fresh Egg Pasta o Taliatelle Carbonara o Spaghetti with Tomato Sauce (alla pomodoro) o Macaroni al Forno (Pastichio) o Cyprus Ravioli o Potato Gnocchi	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 30/11/2018	**<u>Μαγειρεύοντας Αυγά</u>** o Boiled Eggs o Poached Eggs o Fried Eggs o Scrambled Eggs o Eggs en Cocotte o Eggs sur le Plat	Κεφ: 6 Σελ: 105 - 116 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	**Δευτέρα 03/12/2018**	**<u>Πρακτική</u>** o Boiled Eggs o Poached Eggs o Fried Eggs o Scrambled Eggs o Eggs en Cocotte o Eggs sur le Plat	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 07/12/2018	**Προγεύματα** o Omelette o Spanish Omelette o Stuffed Omelette o Frittata o Porridge	Κεφ: 6 Σελ: 105 - 116 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
11	**Δευτέρα 10/12/2018**	**<u>Πρακτική</u>** o Omelette o Spanish Omelette o Stuffed Omelette o Frittata o Porridge	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 14/12/2018	Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Ομάδα Α)	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
12.	**Δευτέρα 17/12/2018**	Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Ομάδα Β)	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	Παρασκευή 21/12/2018	**Επανάληψη- Παρουσιάσεις**	
13.	**Δευτέρα 07/01/2019**	**Επανάληψη- Παρουσιάσεις**	
	Παρασκευή 11/01/2019	**Επανάληψη- Παρουσιάσεις**	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- Foskett, D., Rippington, N., Paskins, P., & Thorpe, S. (2015). *Practical Cookery For Level 2 NVQS and Apprenticeships* (13 εκδ.). London: Hodder Education.

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Ceserani, V., Kinton, R., & Foskett, D. (1995). *Practical Cookery* (8 ed.). London: Hodder & Stoughton.
- Foskett, D., Paskins , P., Thorpe, S., & Campbell, J. (2013). *Practical Cookery For Level 1 Diploma* (2nd ed.). London: Hodder Education.
- Foskett, D., Rippington, N., Paskins, P., & Thorpe, S. (2014). *Practical Cookery For Level 3 NVQ and VRQ Diploma* (6th ed.). London: Hodder Education.
- The Culinary Institute of America. (2010). *Το Βιβλίο του Chef the Culinary Book.* Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Παιδεία / Μαλιάρης Παιδεία Α.Ε.